BIK-65
BIK-78

GEBRUIKSAANWIJZING	NL
NOTICE D'EMPLOI	FR
BEDIENUNGSANLEITUNG	D
OPERATING INSTRUCTIONS	EN

©Boretti B.V.

VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Inhoudsopgave

Veiligheid
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik 3
Gebruik van het apparaat 3
Voorzorgsmaatregelen om beschadiging te voorkomen 3
Voorzorgsmaatregelen bij een defect van het apparaat 4
Overige beschermingsmaatregelen 4

Beschrijving van het apparaat
Technische gegevens 6
Bedieningspaneel 6

Gebruik van het apparaat
Aanduiding 7
Ventilatie 7

Inwerkingstelling en gebruik
Voor het eerste gebruik 7
Werkingsprincipe inductie 7
Tiptoetsen 7
Vermogensselectie-zone “SCHUIFTOETS” 8
Inwerkingstelling 8
Pandetectie 9
Restwarmte-indicatie 9
Boosterfunctie 9
Timer 10
Automatisch koken 11
Pauzefunctie 11
Hervatten-functie 11
Functie « Warmhouden » 12
Vergrendeling bedieningspaneel 12

Kookadvies
Kwaliteit van de pannen 13
Afmetingen van de pan 13
Voorbeelden van vermogensstanden 13

Onderhoud en reiniging 14

Problemen oplossen 14

Installatievoorschriften 16

Elektrische aansluiting 17

Milieuvoorschriften 19

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

Veiligheidsmaatregelen voor gebruik

- Pak alle onderdelen uit.
- De installatie en aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan als gevolg van de installatie en/of fouten bij de aansluiting.
- Voor het gebruik moet het apparaat volledig zijn, en worden geïnstalleerd in een keukenblok met een geschikt en goedgekeurd werkblad.
- Dit huishoudelijk apparaat is uitsluitend gefabriceerd voor het bereiden van voedsel. Elke andere huishoudelijke, commerciële of industriële toepassing is verboden.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Maak geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat.
- De kookplaat kan niet los of als werkblad worden gebruikt.
- Het apparaat moet volgens de lokale voorschriften worden aangesloten en geaard.
- Gebruik geen verlengkabel om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- Het apparaat kan niet boven een vaatwasmachine of een droger worden gebruikt: Stoom kan de elektronische onderdelen beschadigen.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik van olie of vet: deze kunnen gemakkelijk ontbranden.
- Zorg ervoor dat u zich niet brandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat er geen enkele kabel van een vast of los apparaat in contact komt met het glas of de hete potten of pannen.
- Magneetgevoelige voorwerpen (creditcards, floppydisks, calculators) mogen niet in de buurt van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen op het glazen oppervlak, met uitzondering van pannen. In geval van voortijdige inschakeling of restwarmte kan het voorwerp heet worden, smelten of zelfs verbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie. Dit kan erg heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of met te weinig ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geholpen bij het gebruik van het apparaat door iemand die instaat voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, om te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Voorzorgsmaatregelen om beschadiging van het apparaat te voorkomen

- Ruwe of beschadigde bodems van potten of pannen (niet geëmailleerde gietijzeren potten) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of ander schurend materiaal kan het keramische glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, ook geen kleine, op het vitrokeramische glas vallen.
- Voorkom dat voorwerpen tegen de randen van het glas stoten.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat volgens de instructies van de fabrikant functioneert.
- Laat geen lege potten of pannen op de vitrokeramische kookplaat staan.

- Suiker, synthetisch materiaal of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen door afkoeling het vitrokeramische glas aantasten of barsten veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder het materiaal van de hete kookzone (let erop dat u zich hierbij niet brandt).
- Plaats nooit een hete pan op het bedieningspaneel.
- Als er zich een lade onder het ingebouwde apparaat bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderzijde van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is van belang om een juiste ventilatie te garanderen.
- Plaats nooit een ontvlambaar voorwerp in de lade onder de vitrokeramische kookplaat.
- De lades moeten warmtebestendig zijn.

Voorzorgsmaatregelen bij een defect van het apparaat

- Indien zich een defect voordoet, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stroomtoevoer worden afgesloten.
- Als het keramische glas een breuk of barst vertoont, moet u het apparaat uitschakelen en contact opnemen met de aftersales-service.
- Reparaties moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. Maak het apparaat niet zelf open.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een eventuele elektrische schok te voorkomen.

Overige beschermingsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de pan zich altijd in het midden van de kookzone bevindt.
- De bodem van de pan moet de kookzone zo veel mogelijk bedekken.
- Voor dragers van een pacemaker geldt dat het magnetische veld de werking van de pacemaker kan beïnvloeden. Wij raden u aan uw arts te raadplegen voor meer informatie, alvorens dit apparaat te gebruiken.
- Gebruiken geen pannen van aluminium of synthetisch materiaal: deze kunnen smelten op kookzones die nog heet zijn.

GEBRUIK GEEN AFNEEMBARE ACCESSOIRES VOOR PANNEN DIE NIET GESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIEKOKEN.
KANS OP BRANDWONDEN OF AANTASTING VAN DE KOOKPLAAT.

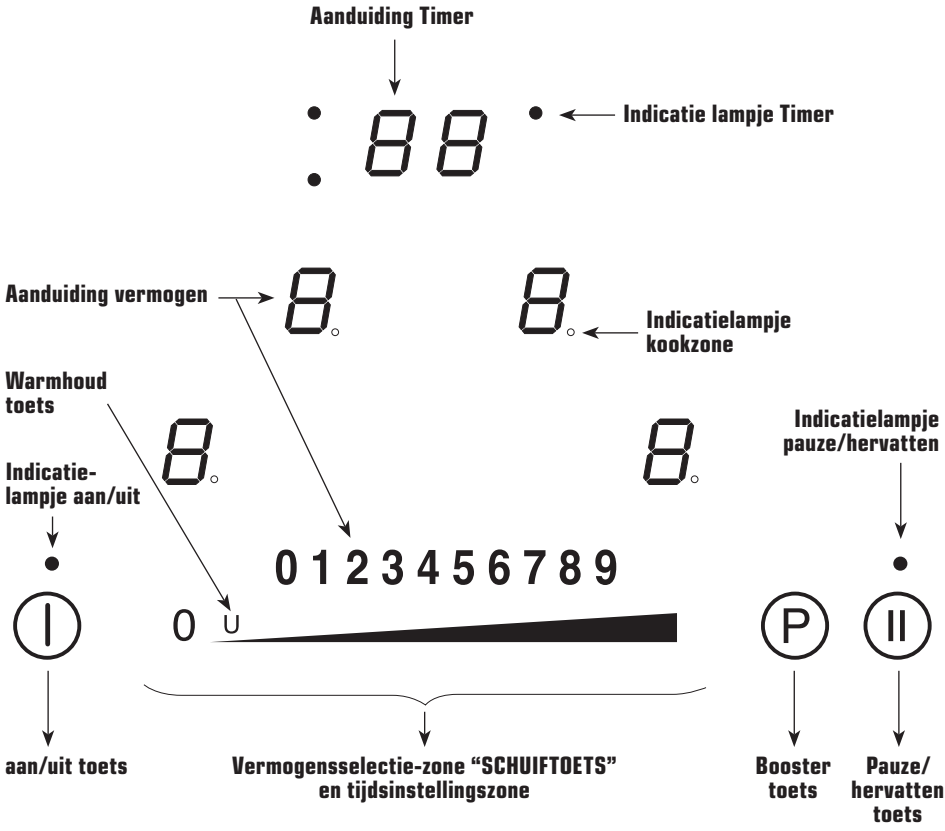
Beschrijving van het apparaat

Technische eigenschappen

Type	Totaal vermogen	Positie van de kookzone	Diameter	Nominaal vermogen*	Booster-vermogen*
BIK-65	7400 W	Linksvoor	200 mm	2000 W	2400 W
		Linksachter	160 mm	1100 W	1500 W
		Rechtsachter	200 mm	2000 W	2400 W
		Rechtsvoor	160 mm	1100 W	1500 W
BIK-78	7400 W	Linksvoor	200 mm	2000 W	2400 W
		Linksachter	160 mm	1100 W	1500 W
		Rechtsachter	200 mm	2000 W	2400 W
		Rechtsvoor	160 mm	1100 W	1500 W

* Gemiddeld vermogen. Afhankelijk van de vorm, maat en kwaliteit van de pan, kan het maximale vermogen deze waarden overschrijden.

Bedieningspaneel



Gebruik van het apparaat

Display	Naam	Functie
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1…9	Vermogensstand	Selecteren van de kookstand
U	Pandetectie	Geen pan of ongeschikte pan
A	Snelle opwarming	Automatisch koken
E	Foutmelding	Elektronische fout
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Booster	Het booster-vermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Vergrendeling bedieningspaneel
U	Warmhouden	Automatisch 70°C handhaven
II	Pauze	De kookplaat staat in pauzestand

Ventilatie

Het koelsysteem werkt volledig automatisch. De koelventilator begint met een lage snelheid wanneer de calorieën die door het elektronisch systeem worden geproduceerd een bepaald niveau bereiken. De ventilator begint pas snel te draaien zodra de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

Inwerkingstelling en gebruik

Vóór het eerste gebruik

Reinig uw kookplaat met een vochtige doek en maak het oppervlak daarna zorgvuldig droog. Gebruik geen reinigingsmiddel dat een blauwachtige waas op het glasoppervlak kan achterlaten.

Werkingsprincipe inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze wordt ingeschakeld, ontstaat er een variabel elektromagnetisch veld dat een inductiestroom produceert in de magnetische bodemplaat van de pan. Hierdoor wordt de pan die zich op de kookzone bevindt, opgewarmd.

Uiteraard is hiervoor een speciale pan nodig:

- Alle soorten magnetische pannen worden aanbevolen (u kunt dit eenvoudig met een magneetje controleren), zoals: gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrij stalen pannen met magnetische bodem, enz.

- Uitgesloten zijn: pannen van koper, zuiver roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, enz.

De inductiekookzone past zich automatisch aan de afmeting van de pan aan. Is de diameter van de pan te klein, dan werkt de inductiezone niet. Deze diameter varieert afhankelijk van de diameter van de kookzone.
Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, toont het display [U].

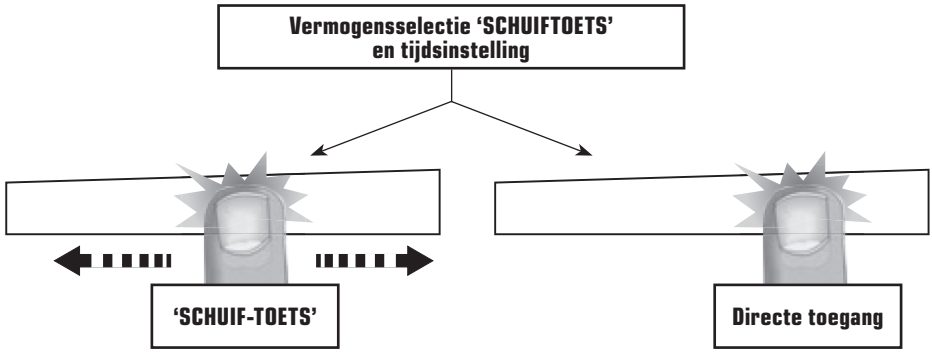
Tiptoetsen

Uw keramische kookplaat is uitgerust met een elektronisch bedieningspaneel met tiptoetsen. Als uw vinger de toets aanraakt, wordt de overeenkomstige functie geactiveerd. Deze activering wordt aangeduid door een indicatielampje, een letter of nummer en/of een geluidssignaal.

In het algemeen geldt dat u niet op meerdere toetsen tegelijk moet drukken.

Vermogensselectie-zone 'SCHUIFTOETS' en tijdsinstellingszone

Om het vermogen met de schuiftoets te selecteren, moet u met uw vinger over de "SCHUIF"-zone schuiven. U kunt ook uw vinger direct op de gewenste stand plaatsen.



Inwerkingstelling

• In- en uitschakelen van de kookplaat:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Inschakelen	druk op [0/I]	[0] knippert
Uitschakelen	druk op [0/I]	niets of [H]

• Een kookzone in- of uitschakelen:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op geselecteerde display [0]	[0] indicatielampje licht op
Om in te stellen	schuif over de "SCHUIFTOETS"	[0] tot [9]
(vermogen aanpassen)	naar links of naar rechts	
Uitschakelen	schuif naar [0] op de "SCHUIFTOETS"	[0] of [H]
	of druk op [0]	[0] of [H]

Als er binnen 20 seconden niets gebeurt, keert de elektronica terug in de ruststand.

Pandetectie

De pandetectie zorgt voor een optimale veiligheid. De inductie werkt niet:

- Als er geen pan op de kookzone staat of als de pan ongeschikt is voor inductie. In dat geval is het niet mogelijk het vermogen te verhogen, op het display verschijnt [U]. Dit symbool verdwijnt wanneer er een pan op de kookzone wordt geplaatst.
- Als de pan van de kookzone wordt verwijderd, wordt de werking onderbroken. Op het display verschijnt [U]. Het symbool [U] verdwijnt wanneer de pan wordt teruggeplaatst op de kookzone. Het koken gaat verder met de vermogensstand die was ingesteld voordat de pan werd weggenomen.

Restwarmte-indicatie

Nadat een kookzone of de gehele kookplaat is uitgeschakeld, zijn de kookzones nog warm en verschijnt op het display [H]. Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang het indicatielampje van de restwarmte brandt, mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. Kans op brand of brandwonden.

Boosterfunctie

De boosterfunctie [P] geeft aan de gekozen kookzone een groter vermogen. Als deze functie wordt geactiveerd, werkt de kookzone gedurende 10 minuten met een zeer hoog vermogen. De boosterfunctie is ideaal voor het snel verhitten van een grote hoeveelheid water, zoals bij het koken van pasta, enz.

- In- en uitschakelen van de boosterfunctie:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op [0] bij de zone	[0] indicatielampje licht op
De booster inschakelen	druk op [P]	[P]
De booster uitschakelen	schuif over de “SCHUIFTOETS“	[P] tot [0]
	of druk op [P]	[9]

- Vermogensregeling:

De gehele kookplaat is uitgerust met een maximaal vermogen. Als de boosterfunctie wordt geactiveerd, zorgt het elektronisch systeem ervoor dat het vermogen van een andere kookzone afneemt, om te voorkomen dat het maximale vermogen wordt overschreden. De aanduiding van de zone waar het vermogen afneemt, knippert een paar seconden op [9] en duidt daarna het maximumvermogen aan:

Geselecteerde kookzone	**De andere kookzone:**	**(voorbeeld: vermogensstand 9)**
[P] wordt getoond	[9] gaat naar [6] of [8]	afhankelijk van het type zone

Timer

De timer kan voor alle kookzones tegelijkertijd worden gebruikt met een verschillende tijdsinstelling (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

• De kooktijd instellen en wijzigen: **Bijvoorbeeld 16 minuten op stand 7**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op geselecteerde display [0]	[0] indicatielampje licht op
Selecteer de vermogensstand	schuif over de "SCHUIFTOETS" naar [7]	[7]
Selecteer « Timer »	druk op display [CL]	[00]
Stel de eenheden in	schuif de "SCHUIFKNOP" naar [6]	[0 brandt] [6 knippert]
Bevestig de eenheden	druk op display [06]	[0 knippert] [6 brandt]
Stel de tienden in	schuif de "SCHUIFTOETS" naar [1]	[1 knippert] [6 brandt]
Bevestig de tienden	druk op display [16]	[16]

De tijd is bevestigd en het koken begint.

• De kooktijd beëindigen: **Bijvoorbeeld 13 minuten op stand 7**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op geselecteerde display [0]	[0] indicatielampje licht op
Selecteer « Timer »	druk op toets [13]	[13]
Zet de eenheden uit	schuif de "SCHUIFKNOP" naar [0]	[1 brandt] [0 knippert]
Bevestig de eenheden	druk op display [10]	[1 knippert] [0 brandt]
Zet de tienden uit	schuif de "SCHUIFTOETS" naar [0]	[0 knippert] [0 brandt]
Bevestig de tienden	druk op display [00]	[00]

• Automatisch stoppen aan het einde van de kooktijd:
Zodra de geselecteerde kooktijd is beëindigd, begint de timer te knipperen [00] en klinkt er een geluidssignaal. Om het knipperen en het geluidssignaal te stoppen, hoeft u alleen op toets [00] te drukken.

• eierwekkerfunctie: **Bijvoorbeeld 29 minuten**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Schakel de kookplaat in	druk op display [0/I]	zone-indicatielampjes lichten op
Selecteer « Timer »	druk op display [CL]	[00]
Selecteer de eenheden	schuif de "SCHUIFTOETS" naar [9]	[0 brandt] [9 knippert]
Bevestig de eenheden	druk op display [09]	[0 knippert] [9 brandt]
Selecteer de tienden	schuif de "SCHUIFTOETS" naar [2]	[2 knippert] [9 brandt]
Bevestig de tienden	druk op display [29]	[29]

Na een paar seconden stopt het indicatielampje met knipperen. Zodra de geselecteerde kooktijd is beëindigd, begint de timer te knipperen [00] en klinkt er een geluidssignaal. Om het knipperen en het geluidssignaal te stoppen, hoeft u alleen op het display [00] in te drukken. De kookplaat schakelt uit.

Automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch "go and stop"-kookapparaat. De kookzone functioneert eerst een bepaalde tijd op vol vermogen en vermindert daarna automatisch het vermogen tot de vooraf ingestelde stand.

• Inwerkingstelling:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op het geselecteerde display [0]	[0] indicatielampje licht op
Stel het vol vermogen in	schuif de "SCHUIFTOETS" naar [9]	ga van [0] naar [9]
Automatisch koken	druk opnieuw op de "SCHUIFTOETS" [9]	[9] knippert met [A]
Vermogensstand kiezen (bijvoorbeeld « 7 »)	schuif de "SCHUIFTOETS" naar [7]	[9] ga naar [8] [7]

• Automatisch koken uitschakelen:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op [7] bij de zone	[7] knippert met [A]
Vermogensstand kiezen	schuif de "SCHUIFTOETS"	[1] naar [9]

Pauzefunctie

Deze functie stopt alle kookactiviteiten van de kookplaat, waarna het koken met dezelfde instellingen kan worden voortgezet.

• In- en uitschakelen van de pauzefunctie:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Pauze inschakelen	druk op toets "Pauze/hervatten" gedurende 2 sec	toont [II] in de kookzone
De pauze beëindigen	druk op toets "Pauze/hervatten" gedurende 2 sec	pauze-indicatielampje knippert
	druk op een andere toets of schuif de "SCHUIFTOETS"	pauze-indicatielampje is uit

Hervatten-functie

Nadat de kookplaat is uitgeschakeld (O/I), kunnen de laatste instellingen opnieuw worden gebruikt.

- kookstanden van alle kookzones (vermogen)
- geprogrammeerde minuten en seconden van de timers bij de kookzones
- Opwarmfunctie

De procedure voor het hervatten is als volgt:

- Druk op toets (O/I)
- Druk dan binnen 6 seconden op toets [II]

De vorige instellingen worden geactiveerd.

Functie « Warmhouden »

Deze functie zorgt ervoor dat automatisch een temperatuur van 70°C wordt bereikt en gehandhaafd.

Dit voorkomt overkoken en het aanbranden van de bodem van de pan.

• Om de functie « Warmhouden » in te schakelen:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Zone kiezen	druk op geselecteerde display [0]	[0] tot [9] of [H]
Inschakelen	druk op toets [U] van de "SCHUIFTOETS"	[U]
Uitschakelen	druk op geselecteerde display [U]	[U]
	schuif de "SCHUIFTOETS" naar	[0] tot [9] of [H]

Deze functie kan op alle kookzones apart worden ingeschakeld.

Wanneer de pan van de kookplaat wordt genomen terwijl die in de functie "Warmhouden" staat, blijft de functie nog circa 10 minuten actief. De maximale warmhoudduur is 2 uur.

Vergrendeling bedieningspaneel

Om te voorkomen dat u een instelling van de kookzones verandert, met name tijdens het schoonmaken, of om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzonderling van de aan/uit-toets [O/I]).

• Vergrendelen:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Inschakelen	druk op toets [O/I]	[0] of [H] aan verschijnt
De kookplaat vergrendelen	druk gelijktijdig op [P] en [0] bij de rechterzone van het display	er verandert niets
	druk opnieuw op [0]	[L] aan verschijnt

• Ontgrendelen:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Inschakelen	druk op toets [O/I]	[L] aan verschijnt
Binnen 5 seconden na inschakeling:		
De kookplaat ontgrendelen	druk gelijktijdig op [P] en [L] bij de rechterzone van het display	[0] of [H] aan verschijnt
	druk op toets [P]	er gaat geen lichtje branden

Kookadvies

Kwaliteit van de pannen

Geschikte materialen:
staal, geëmailleerd staal, gietijzer, magnetisch rvs, aluminium met magnetische bodem.

Ongeschikte materialen:
aluminium en rvs zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.
De meeste fabrikanten vermelden of hun producten wel of niet geschikt zijn voor inductiekoken.
Om te controleren of pannen geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookzone op stand [9]. Het water moet binnen een paar seconden koken.
- Controleer of een magneet aan de bodem van de pan blijft plakken.

Sommige pannen maken lawaai als ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit lawaai wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het heeft ook geen invloed op de werking van het apparaat.

Afmetingen van de pan
De kookzones zullen zich, tot een bepaalde hoogte, automatisch aanpassen aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter wel een minimale diameter hebben die afhankelijk is van de betreffende kookzone. Voor een optimale werking van de kookplaat dient u de pan goed in het midden van de kookzone te plaatsen.

Voorbeelden van vermogensstanden
(de onderstaande waarden zijn uitsluitend indicatief)

1 tot 2	Smelten	Sauzen, boter, chocolade, gelatine
	Opwarmen	Eerder bereide gerechten
2 tot 3	Sudderen	Rijst, pudding, suikersiroop
	Ontdooien	Gedroogde groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soep, pasta, verse groenten
6 tot 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, worstjes
	Sudderen	Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, beignets, wafels
9	Bakken, braden	Rundvlees, omeletten, gebakken gerechten
	Water aan de kook brengen	Water
P	Bakken, braden	Schaaldieren, rundvlees
	Water aan de kook brengen	Een grote hoeveelheid water aan de kook brengen

Onderhoud en reiniging

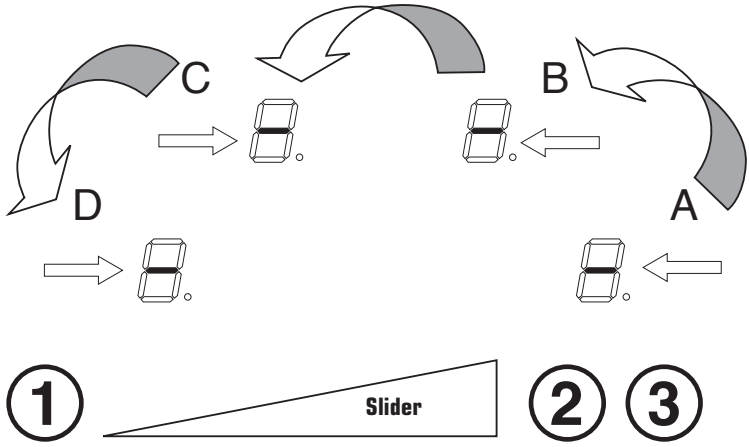
Voor reiniging het apparaat eerst uitschakelen.
Reinig de kookplaat niet als het glas heet is, wegens kans op verbranding.

- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek met afwasmiddel en een klein beetje water. Daarna met koud water afspoelen en het oppervlak zorgvuldig droogmaken.
- Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen reinigingsapparaat dat op stoom of hoge druk werkt.
- Gebruik geen voorwerp dat krassen in het keramische glas kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de pan droog en schoon is. Zorg dat er zich geen stofresten op de keramische kookplaat of op de pan bevinden. Door met een ruwe pan over het glas te schuiven, kunnen er krassen ontstaan.
- Gemorste suiker, jam, gelei, enz. moeten direct worden verwijderd om te voorkomen dat het oppervlak beschadigd raakt.

Problemen oplossen

Als het symbool [E 4] verschijnt:

- De kookplaat moet opnieuw worden geconfigureerd. Voer de volgende stappen uit:
  I) Belangrijk: controleer voor aanvang of zich niets op de kookplaat bevindt
  II) Sluit de stroomtoevoer van het apparaat af door de stekker of zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te zetten
  III) Sluit de kookplaat opnieuw op het elektriciteitsnet aan
  IV) Procedure: neem een pan met een magnetische bodem en een minimumdiameter van 16 cm
  * start de procedure binnen 2 minuten nadat de kookplaat opnieuw is aangesloten
  * gebruik niet de [O/I]-toets



V) Stap één: wis de bestaande configuratie

1) Druk toets 2 in en houd deze ingedrukt
2) Het symbool [-] zal op elk display verschijnen
3) Druk met uw andere hand achtereenvolgend en kort (minder dan 2 sec) op elke aanduiding [-]. Begin rechtsvoor en draai tegen de richting van de klok in, zoals aangegeven in de afbeelding (a t/m d), (Een dubbele "piep" duidt op een fout. Begin in dat geval opnieuw bij 1).
4) Haal uw vingers van de tiptoetsen en druk opnieuw een paar seconden op toets 1 totdat het symbool [E] begint te knipperen.
5) Wacht totdat [E] stopt met knipperen.
6) Na een paar seconden verandert [E] automatisch in [C]. De bestaande instelling is gewist.

VI) Stap twee: nieuwe instelling

1) Neem een magnetische pan met een minimumdiameter van 16 cm
2) Kies een kookzone door op de betreffende aanduiding [C] te drukken
3) Plaats de pan op de in te stellen zone
4) Wacht totdat de [C] verandert in een [-]. De geselecteerde kookzone is nu geconfigureerd.
5) Voer dezelfde stappen uit voor elke kookzone met een [C].
6) Alle kookzones zijn geconfigureerd zodra alle displays zijn uitgeschakeld. Gebruik voor de gehele procedure dezelfde pan. Plaats tijdens de instellingsprocedure nooit verschillende pannen gelijktijdig op de diverse kookzones.

- Als de melding [E 4] niet verdwijnt, neem dan contact op de klantenservice

De kookplaat of kookzone werkt niet:

- De kookplaat is misschien verkeerd op het elektriciteitsnet aangesloten. Controleer de aansluiting.
- De veiligheidszekering kan de stroom hebben afgesloten. Controleer de zekering.
- Het bedieningspaneel kan zijn vergrendeld. Ontgrendel de bediening.
- Op de tiptoetsen kan zich water of vet bevinden. Reinig de tiptoetsen.
- Er ligt een voorwerp op een toets. Verwijder het voorwerp.

Het bedieningspaneel toont [U] :

- Er staat geen pan op de kookzone.
- De pan is niet geschikt voor inductie.
- De bodemdiameter van de pan is te klein.

Het bedieningspaneel toont [C] of [E]:

- Bel de aftersales-service.

Één of alle kookzones zijn uitgeschakeld:

- Het veiligheidssysteem is geactiveerd.
- U bent lange tijd vergeten om de kookzone uit te schakelen.
- Één of meer tiptoetsen zijn bedekt.
- De pan is leeg en de bodem is oververhit.
- De kookplaat beschikt over een automatische vermogensreductie en automatische uitschakeling bij oververhitting.

De ventilator blijft draaien nadat de kookplaat is uitgeschakeld:

- Dit is geen defect, de ventilator blijft draaien ter bescherming van het elektronische apparaat.
- De ventilator stopt automatisch.

Het automatische kooksysteem werkt niet:

- De kookzone is nog warm [H].
- De hoogste vermogensstand is ingesteld [9].

Het bedieningspaneel toont [L]:

- Raadpleeg het hoofdstuk vergrendeling bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel toont [U]:

- Raadpleeg het hoofdstuk “Warmhouden“.

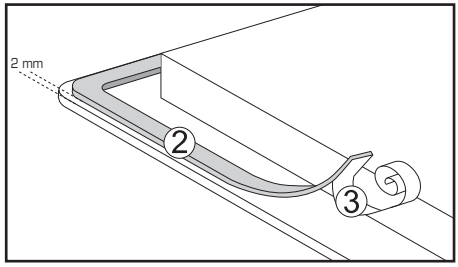
Het bedieningspaneel toont [II]:

- Raadpleeg het hoofdstuk “Pauze“.

Installatievoorschriften

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde installatiemonteurs. De installateur dient zich te houden aan de lokale wetgeving en voorschriften.

Bevestiging van de afdichtingstrip:
De bijgeleverde afdichtingstrip voorkomt infiltratie van vloeistoffen in de keukenkast.
De strip moet zorgvuldig worden aangebracht, in overeenkomst met de volgende afbeelding.



Verwijder de beschermfolie (3) en plak de strip (2) twee millimeter van de buitenrand van het glas.

Inbouw - installatie:

- De uitsnijdingen van het werkblad zijn als volgt:

Uitvoering	Werkblad (mm) Breedte x Diepte
BIK-65	560 x 490
BIK-78	750 x 490

- Zorg ervoor dat er een afstand van 50 mm bestaat tussen de kookplaat en de muur of zijwanden.
- De kookplaat is geclassificeerd als warmtebescherming klasse “Y”. Idealiter moet de kookplaat worden geïnstalleerd met voldoende ruimte aan weerszijden. Er mag zich een muur aan de achterzijde bevinden en hoge kasten of een wand aan één zijde. Aan de andere zijde mag echter geen kast of meubel hoger zijn dan de kookplaat.
- Het meubel of de onderkast waarop de kookplaat wordt geïnstalleerd, alsmede de randen van het meubel, de gelamineerde coating en de gebruikte lijm moeten warmtebestendig zijn tot 100 °C.
- De stangen of randen van de muur moeten warmtebestendig zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of afwasmachine.
- Zorg voor een ruimte onder de kookplaat van 20 mm om een goede luchtcirculatie van het

elektronische apparaat te garanderen.

- Indien zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen hierin geen ontvlambare voorwerpen worden geplaatst. (bijvoorbeeld: spuitbussen) of voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Om de rand van de uitsnijding te beschermen, moet een coating, lak of speciaal afdichtingsmiddel worden aangebracht. De lijmverbinding van de kookplaat moet zeer zorgvuldig worden aangebracht, om lekkages in het onderstaande meubel te voorkomen. Deze strip zorgt voor een juiste afdichting wanneer de kookplaat wordt gebruikt in combinatie met een glad werkblad.
- Voor de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste afzuigkap dient u de instructies van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Indien er geen instructies zijn gegeven, moet een minimumafstand van 760 mm worden gehandhaafd.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele (mechanische) spanning onderhevig zijn.

Elektrische aansluiting

- **De installatie van dit apparaat en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien die op de hoogte is van de lokale voorschriften en deze strikt in acht neemt.**
- Na het inbouwen moet er een beveiliging tegen onder spanning staande onderdelen zijn voorzien.
- De informatie die nodig is voor de aansluiting bevindt zich op de stickers op de kookplaatbehuizing vlakbij de aansluitdoos.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd met een geaarde stekker of met een meerpolige stroomonderbreker waarvan de contactopeningen ten minste 3 mm bedragen.
- Het elektrisch circuit moet door geschikte voorzieningen van het elektriciteitsnet zijn gescheiden, zoals bijvoorbeeld: stroomonderbrekers, zekeringen of schakelaars.

Let op!

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een netspanning van 230 V~ 50 Hz.
Sluit altijd de aardleiding aan. Neem altijd het aansluitschema in acht.
De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde, aan de achterkant van de kookplaatbehuizing. Gebruik een gewone schroevendraaier om het deksel te openen. Plaats deze in de gleuven en open het deksel.

Elektriciteitsnet	**Aansluiting**	**Kabeldiameter**	**Kabel**	**Beschermings-kaliber**
230V~1P+N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~2P+2N 50Hz	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de gelijktijdigheidsfactor conform TN 60 335-2-6/1990

Uitvoeren van de configuraties:
Gebruik voor de verschillende aansluitingen de messing bruggen die zich in de doos naast de aansluitklem bevinden

1 fase 230V~1P+N (niet voor Nederland!)
Plaats de 1e brug tussen aansluitklem 1 en 2, de 2e tussen 3 en 4.
Verbind de aarddraad met de aansluitklem "aarde", de nulleider N met aansluitklem 3 (of 4), fase L met klem 1 of 2.

2-fasen 400V~2P+N
Plaats een brug tussen aansluitklem 3 en 4.
Verbind de aarddraad met de aansluitklem "aarde", de nulleider N met aansluitklem 3 (of 4), fase L1 met klem 1 en fase L2 met klem 2.

2-fasen 230V~2P+2N
Verbind L1 met klem 1, L2 met klem 2, N1 met klem 3, N2 met klem 4 en de aarddraad met aansluitklem "aarde"

Let op! Zorg ervoor dat u de draden en bruggen correct aansluit. Draai de schroeven goed vast. Alvorens de aansluiting uit te voeren, raden wij u aan de fase(n), nul en aarde op het elektriciteitsnet te lokaliseren. NB: de bruggen tussen klem 4-5 en tussen klem 1-2 zijn tijdens de fabriekscontrole aangebracht.

Boretti kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van een verkeerde aansluiting of van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of is uitgerust van een defecte aardaansluiting.

Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:
Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

Sommaire

Securite
Precautions avant utilisation en cuisson 22
Utilisation de l'appareil 22
Precautions pour ne pas deteriorer l'appareil 22
Precautions en cas de defaillance de l'appareil 23
Autres protections 24

Description de l'appareil
Caracteristiques techniques 24
Bandeau de commande 24

Utilisation de l'appareil
Affichage 25
Ventilation 25

Mise en route et gestion de l'appareil
Avant la premiere utilisation 25
Principe de l'induction 25
Touches sensitives 26
Zone de selection de puissance " slider " et de reglage de la minuterie 26
Mise en route 26
Detection de recipient 27
Indicateur de chaleur residuelle 27
Fonction booster 27
Fonction minuterie 28
Programmation d'automatisme de cuisson 29
Fonction pause 29
Fonction rappel 29
Fonction « maintien au chaud » 30
Verrouillage du bandeau de commande 30

Conseils de cuisson
Qualite des casseroles 31
Dimension des casseroles 31
Exemples de reglage des puissances de cuisson 31

Entretien et nettoyage 32

Que faire en cas de probleme 32

Instructions d'installation 34

Connexion electrique 34

Protection de l'environnement 37

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION :** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.

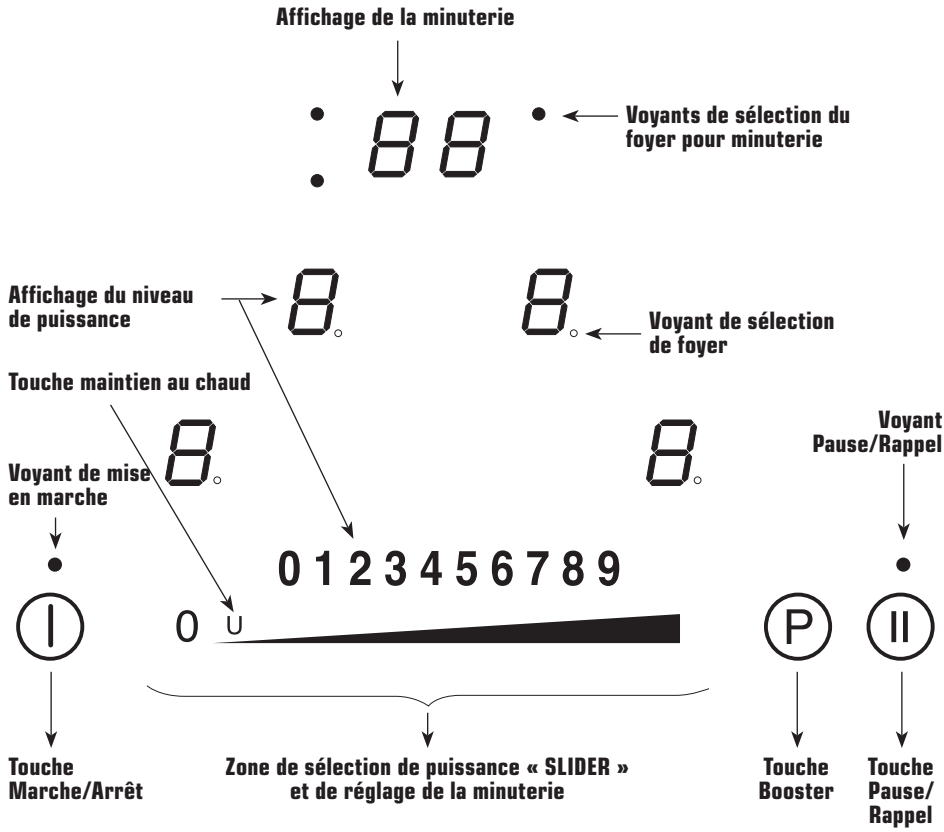
Description de l'appareil

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Diamètre	Puissance nominale*	Puissance du booster*
BIK-65	7400 W	Avant Gauche	200 mm	2000 W	2400 W
		Arrière Gauche	160 mm	1100 W	1500 W
		Arrière Droit	200 mm	2000 W	2400 W
		Avant Droit	160 mm	1100 W	1500 W
BIK-78	7400 W	Avant Gauche	200 mm	2000 W	2400 W
		Arrière Gauche	160 mm	1100 W	1500 W
		Arrière Droit	200 mm	2000 W	2400 W
		Avant Droit	160 mm	1100 W	1500 W

* Puissances moyennes constatées. Selon la forme, la dimension et la qualité des casseroles utilisées, les puissances maximales mesurées peuvent dépasser les valeurs indiquées ci-dessus.

Bandeau de commande


Affichage de la minuterie
Voyants de sélection du foyer pour minuterie
Affichage du niveau de puissance
Voyant de sélection de foyer
Touche maintien au chaud
Voyant de mise en marche
Voyant Pause/Rappel
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
0 U
P
II
Touche Marche/Arrêt
Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie
Touche Booster
Touche Pause/ Rappel

Utilisation de l'appareil

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

Mise en route et gestion de l'appareil

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

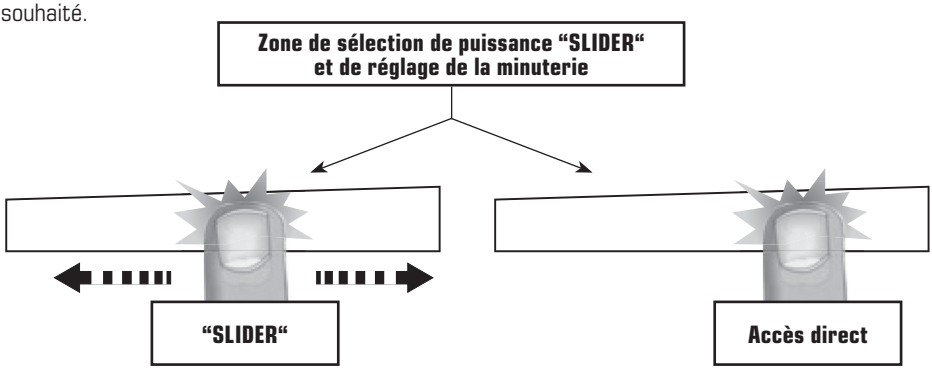
Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance " SLIDER " et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER".
Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

• Enclencher / arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0] clignotent
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

• Réglage de la zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Régler	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]
(Ajuster la puissance)	vers la droite ou la gauche	
Arrêter	glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER"	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- Enclencher / arrêter la fonction booster :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher le booster	appuyer sur [P]	[P]
Stopper le booster	glisser sur le "SLIDER"	[P] à [0]
	ou appuyer sur [P]	[9]

- Gestion de la puissance maximale :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	**Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)**
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 ou 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

• Réglage ou modification de la durée de cuisson : **Exemple pour 16 minutes à puissance 7**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[0 fixe] [6 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [06]	[0 clignotant] [6 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignotant] [6 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

• Arrêter la fonction minuterie cuisson : **Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [13]	[13]
Désactiver les unités	glisser sur le "SLIDER "jusqu'à [0]	[1 fixe] [0 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [10]	[1 clignotant] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	glisser sur le "SLIDER "jusqu'à [0]	[00 clignotant][0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [00]	[00]

• Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

• Minuterie utilisée hors cuisson : **Exemple pour 29 minutes**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la table de cuisson	appuyer sur [0/I]	voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[0 fixe] [9 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [09]	[0 clignotant] [9 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignotant] [9 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre. Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00]. La table s'éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

• Mise en route de l'automatisme :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	passe de [0] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [9] du "SLIDER"	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

• Arrêt de l'automatisme :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]

NL
FR
D
EN

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

• Enclencher, déclencher la fonction :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur la touche [II] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [II] pendant 2s	le voyant "Pause/Rappel" clignote
	appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/Rappel" est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (O/I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :
• Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
• Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
• Fonction "cuisson automatique".

La procédure de rappel est la suivante :
• Appuyer sur la touche (O/I).
• Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes.
Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

• Om de functie « Warmhouden » in te schakelen:

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	appuyer sur [U] du "SLIDER"	[U]
Arrêter le maintien au chaud	appuyer sur [U] de la zone	[U]
	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

• Verrouillage :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur les afficheurs
Verrouiller la table	appuyer ensemble sur [P] et [0] de la zone de droite	pas de changement
	ré appuyer sur [0]	[L] sur les afficheurs

• Déverrouillage :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[L] sur les afficheurs
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer ensemble sur [P] et [L] de la zone de droite	[0] sur les afficheurs
	appuyer sur [P]	les afficheurs sont éteints

Conseils de cuisson

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés :
acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

Matériaux non adaptés :
aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles
Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson
(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre	Sauces, beurre, chocolat, gélatine
	Réchauffer	Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler	Riz, pudding et plats cuisinés
	Décongélation	Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses
	Mijoter	Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire	Steaks, omelettes
	Porter à ébullition	eau
P	Frire	Crustaces, viande bouvine
	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

Entretien et nettoyage

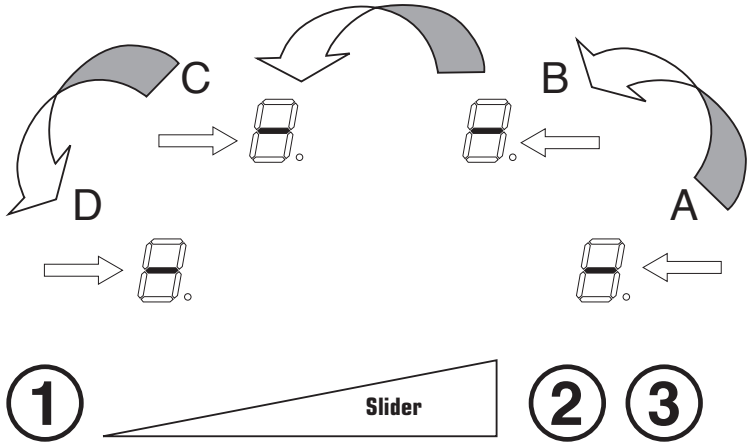
Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

Que faire en cas de problème

Le symbole [E 4] s'affiche :

- La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :
  I) Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
  II) Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
  III) Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
  IV) Procédure : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.
  * démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique.
  * ne pas appuyer sur [O/I]



V) Il faut d'abord annuler la configuration existante

1) Appuyer sur la touche 2 et rester appuyé.
2) Sur chaque afficheur apparait un [-]
3) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les [-].En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.
4) Oter les doigts des touches et réappuyer sur la touche 1 pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.
5) Attendre que les [E] deviennent fixes.
6) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

Nota : Tables à induction avec 3 zones de cuisson : Démarrer avec la zone arrière droite (b) (la zone avant droite n'existant pas).

VI) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre 16cm minimum.
2) Sélection la zone de cuisson en appuyant sur le [C] correspondant.
3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.
5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].
6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché. N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration. Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensitives.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [C] ou [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

La commande affiche [L]:

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

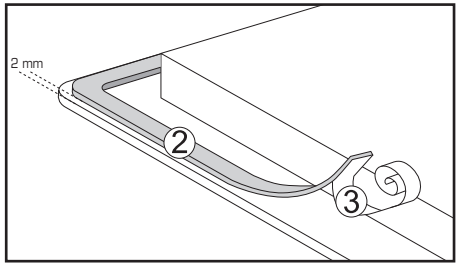
- Se référer au chapitre "Pause".

Instructions d'installation

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Appareil	Découpe Plan de travail (mm) Largeur x Profondeur
BIK-65	560 x 490
BIK-78	750 x 490

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.

- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.

- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.

- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

Connexion electrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz.
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phase + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard TN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontet en laiton situés dans le boitier de connexion.

Monophasé 230V~1P+N :
Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 3 et 4.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 3 ou 4.
Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :
Mettre un pontet entre 3 et 4.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 3 ou 4.
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Directives relatives à l'environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :
mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.

Vorwort

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offi ziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

Inhalt

Sicherheit
Sicherheitshinweise vor der Benutzung 40
Gebrauch des Geräts 40
Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz vor Beschädigungen des Geräts 40
Vorsichtsmaßnahmen bei Störung oder Ausfall des Geräts 41
Weitere Schutzmaßnahmen 41

Gerätebeschreibung
Technische Merkmale 42
Bedienfeld 42

Gebrauch des Geräts
Anzeige 43
Ventilationssystem 43

Einschalten und Bedienen des Geräts
Vor dem ersten Gebrauch 43
Das Induktionsprinzip 43
Sensitive Sofortkontrolle 43
Leistungs-Auswahlzone “SCHIEBER” und Timer-Einstellzone 44
Einschalten 44
Topferfassung 45
Restwärmeanzeige 45
Schnellaufheiz-Funktion 45
Timer 46
Ankoch-Automatik 47
Pause-Funktion 47
Wiederaufruf-Funktio 47
«Warmhalte »-Funktion 48
Verriegelung des Bedienfelds 48

Hinweise und Tipps zum Kochen
Topfqualität 49
Topfabmessungen 49
Beispiele für Kochstufeneinstellungen 49

Reinigung und Pflege 50

Störung - Was tun? 50

Montageanweisung 52

Elektrischer Anschluss 53

Umweltvorschriften 55

Sicherheitshinweise vor der Benutzung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert und angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Fehler bei der Installation und/oder beim Anschluss entstehen.
- Für die optimale Benutzung muss das Gerät voll ausgestattet und in einer Kücheneinheit mit einer hochwertigen Arbeitsfläche installiert sein.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen von Speisen verwendet werden. Jeder andere häusliche, kommerzielle oder industrielle Gebrauch ist untersagt.
- Bitte entfernen Sie alle Aufkleber und Folien von der Glaskeramik.
- Ändern oder modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Das Kochfeld darf nicht freistehend oder als Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss geerdet und gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen sein.
- Bitte verwenden Sie kein Verlängerungskabel für den Anschluss des Kochfelds an die Netzversorgung.
- Dieses Gerät darf nicht auf einem Geschirrspüler oder Trockner aufgestellt und in dieser Lage benutzt werden. Die Elektronikbauteile können durch Dampf beschädigt werden.

Gebrauch des Geräts

- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Fett oder Öl: sie können sich schnell entzünden.
- Verbrennen Sie sich nicht während oder nach der Benutzung des Geräts.
- Bitte achten Sie darauf, dass kein Kabel eines fest montierten oder beweglichen Geräts mit der Glasoberfläche oder heißen Töpfen und Pfannen in Kontakt kommt.
- Magnetisch reagierende Gegenstände (wie Kreditkarten, Floppy Disks oder Taschenrechner) sollten sich nicht in der Nähe des Geräts befinden, wenn es in Benutzung ist.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Legen Sie im Allgemeinen keine Metallgegenstände auf die Glasoberfläche des Kochfelds mit Ausnahme von Kochgeschirr. Der Gegenstand kann sich bei versehentlichem Einschalten des Kochfelds oder durch Restwärme erhitzen, schmelzen oder sogar verbrennen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzabdeckung ab. Diese könnte sich stark erhitzen und Feuer fangen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht am Gerät herumspielen können.

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz vor Beschädigungen des Geräts

- Töpfe und Pfannen mit rauen oder beschädigten Böden können das Glaskeramikkochfeld beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Lassen Sie keine Gegenstände, auch nicht ganz kleine, auf die Glaskeramikoberfläche fallen.
- Vermeiden Sie es, mit Gegenständen an den Glaskanten anzustoßen.

- Bitte achten Sie darauf, dass die Ventilation des Geräts gemäß den Herstellerangaben funktioniert.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf das Keramik-Kochfeld, und lassen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen darauf stehen.
- Zucker, synthetische Stoffe oder Aluminiumfolie dürfen nicht in Kontakt mit den Kochzonen kommen. Dies kann beim Abkühlen der Glaskeramikoberfläche zu Rissen oder anderen Veränderungen führen: schalten Sie das Gerät ein und nehmen Sie diese sofort von der heißen Kochzone herunter (bitte verbrennen Sie sich dabei nicht!).
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Befindet sich unter dem integrierten Gerät ein Geschirrwagen, ist darauf zu achten, dass ausreichend Platz zwischen dem Geschirrwageninhalt und dem unteren Geräteteil besteht (2 cm). Dies ist für eine korrekte Ventilation unerlässlich.
- In den Geschirrwagen unter dem Glaskeramik-Kochfeld dürfen keine brennbaren Gegenstände hinein gelegt werden.
- Geschirrwägen müssen hitzefest sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Störung oder Ausfall des Geräts

- Wenn Sie eine Störung bemerken, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse oder Sprünge auf der Glaskeramikfläche feststellen, und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker instand gesetzt werden. Öffnen Sie das Gerät nicht selbst.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen, um die Gefahr eines Stromschlags abzuwenden!

Weitere Schutzmaßnahmen

- Setzen Sie Kochgeschirr grundsätzlich möglichst in die Mitte der Kochzone. Der Pfannenboden muss die Kochzone möglichst vollständig bedecken.
- Personen mit Herzschrittmachern sollten besonders vorsichtig sein, da das Magnetfeld den Herzschrittmacher beeinflussen kann. Wir empfehlen Ihnen, dies vor der Benutzung dieses Geräts mit Ihrem Arzt abzusprechen.
- Bitte verwenden Sie keine Behälter aus Aluminium oder synthetischem Material/Kunststoff: sie können auf den noch heißen Kochzonen schmelzen.

BENUTZEN SIE ZUM ERHITZEN DER TÖPFE UND PFANNEN KEINE KURZFRISTIG ABNEHMBAREN GEGENSTÄNDE, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND. ES BESTEHT DAS RISIKO VON VERBRENNUNGEN UND EINER BESCHÄDIGUNG DES KOCHFELDS.

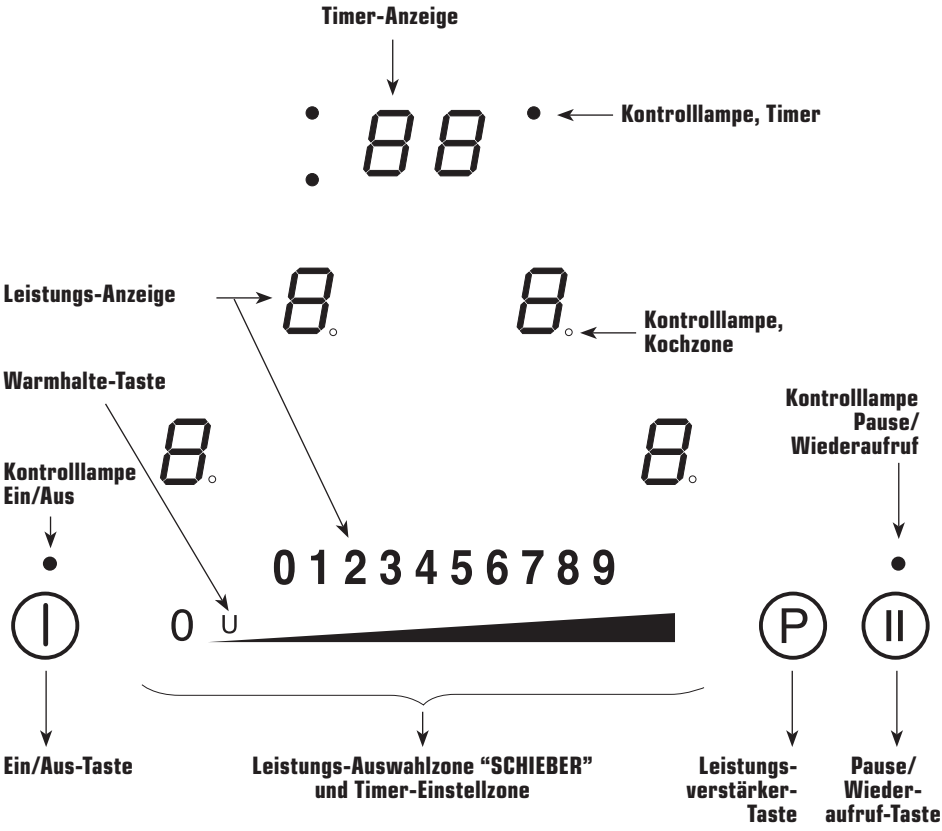
Gerätebeschreibung

Technische Merkmale

Typ	Gesamtleistung	Lage der Kochzone	Durchmesser	Nennleistung*	Leistungs-verstärker*
BIK-65	7400 W	Vorne links	200 mm	2000 W	2400 W
		Hinten links	160 mm	1100 W	1500 W
		Hinten rechts	200 mm	2000 W	2400 W
		Vorne rechts	160 mm	1100 W	1500 W
BIK-78	7400 W	Vorne links	200 mm	2000 W	2400 W
		Hinten links	160 mm	1100 W	1500 W
		Hinten rechts	200 mm	2000 W	2400 W
		Vorne rechts	160 mm	1100 W	1500 W

* Durchschnittlich gemessene Leistung. Je nach Form, Größe und Qualität des Kochgeschirrs kann die gemessene Höchstleistung diese Zahlen überschreiten.

Bedienfeld



Gebrauch des Geräts

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist eingeschaltet.
1…9	Leistungsstufe	Auswahl der Kochstufe.
U	Topferfassung	Kein Kochgeschirr oder Kochgeschirr ist geeignet.
A	Schnellheizen	Automatikgaren.
E	Fehlermeldung	Elektronikproblem.
H	Restwärme	Die Kochzone ist heiß.
P	Schnellaufheiz-Funktion	Die Schnellaufheiz-Funktion ist aktiviert.
L	Verriegelung	Verriegelung des Bedienfelds.
U	Warmhalten	Hält Speisen automatisch bei 70°C warm.
II	Pause	Das Kochfeld ist auf Pause geschaltet.

Ventilationssystem

Das Kühlsystem arbeitet vollautomatisch. Der Ventilator beginnt zunächst mit einer niedrigen Drehzahl, wenn die vom elektronischen System errechneten Kalorien einen bestimmten Stand erreichen. Der Ventilator läuft mit höchster Drehzahl, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Der Ventilator reduziert seine Drehzahl und bleibt automatisch stehen, wenn der Elektronikkreislauf ausreichend abgekühlt ist.

Einschalten und Bedienen des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Oberfläche danach gründlich ab. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, da diese unter Umständen bläuliche Verfärbungen auf der Glasoberfläche hinterlassen können.

Das Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wird sie aktiviert, so erzeugt sie ein elektromagnetisches Feld, das wiederum Induktionsströme im ferromagnetischen Topfboden erzeugt. Als Folge davon erhitzt sich das Kochgeschirr auf der Kochzone.

Natürlich müssen Topf oder Pfanne geeignet sein:

- Es werden alle ferromagnetischen Pfannen und Töpfe empfohlen (sie können dies mit einem kleinen Magnet überprüfen): Töpfe aus Gusseisen oder Stahl, emailliertes Kochgeschirr, Edelstahltöpfe und -pfannen mit ferromagnetischen Böden:
- Nicht geeignet sind: Kochgeschirr aus Kupfer, normalem Edelstahl, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut, …

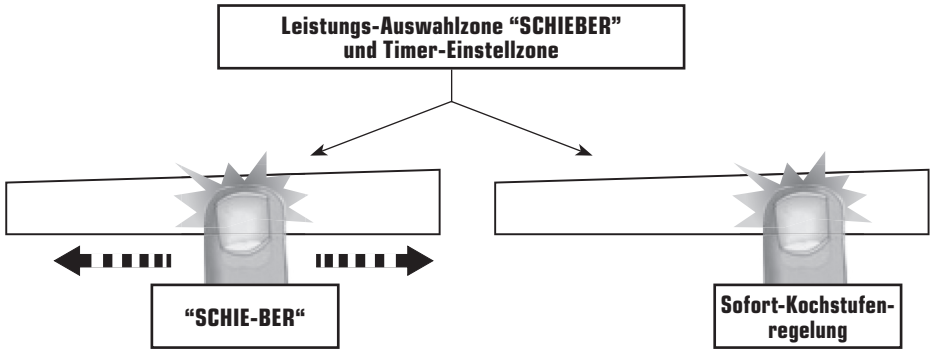
Die Induktionskochzone passt sich automatisch der Topfgröße an. Die Induktionszone schaltet sich nicht ein, wenn das Kochgeschirr einen zu kleinen Durchmesser hat. Dieser Durchmesser hängt vom Durchmesser der Kochzone ab.
Ist der Topf nicht passend für das Induktionskochfeld, dann zeigt das Display [U] an.

Sensitive Sofortkontrolle
Die elektronischen Bedienungselemente dieses Keramikkochfelds bieten ihnen eine sensitive Sofortkontrolle der Heizstufen. Sie drücken mit dem Finger auf die Taste, und schon reagiert das Kochfeld entsprechend. Diese Aktivierung wird durch eine Kontrolllampe, einen Buchstaben oder eine Zahl in der Anzeige und/oder einen "Signalton" bestätigt.

Bei einer normalen Benutzung drücken Sie bitte jeweils nur eine Taste.

Leistungs-Auswahlzone "SCHIEBER" und Timer-Einstellzone

Um die Leistungsstufe mit dem Schieber auszuwählen, fahren Sie bitte mit dem Finger auf die "SCHIEBER"-Zone. Die Sofort-Kochstufenregelung spricht an, wenn Sie den Finger direkt auf die gewünschte Stufe setzen.



Einschalten

• Kochfeld ein- und ausschalten:

Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Zum Starten	die Taste [0/I] drücken	[0] blinken
Zum Ausschalten	die Taste [0/I] drücken	nichts oder [H]

• Eine Kochzone ein-/ausschalten:

Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Auswahl der Zone	am Display [0] auswählen und drücken	[0] und die Kontrolllampe leuchtet
Zum Einstellen (Leistung einstellen)	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" nach rechts oder nach links	VON [0] bis [9]
Zum Ausschalten	fahren Sie mit dem Finger auf [0] am "SCHIEBER"	[0] oder [H]
	oder drücken Sie auf [0]	[0] oder [H]

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Aktion erfolgt, kehren die elektronischen Bedienelemente wieder in ihre Ausgangsstellung zurück.

Topferfassung

Die Topferfassung sorgt für absolute Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder wenn das Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden, und das Display zeigt [U] an. Dieses Symbol erlischt, sobald ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
- Wird der Topf von der Kochzone genommen, wird die Leistung auf Null reduziert. Das Display zeigt [U] an. Das Symbol [U] erlischt, sobald der Topf erneut auf die Kochzone gestellt wird. Vor dem Entfernen des Topfs läuft der Garvorgang mit der eingestellten Leistungsstufe weiter.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder nach dem kompletten Abschalten des Kochfelds sind die Kochzonen noch immer heiß und auf dem Display erscheint [H].
Das Symbol [H] erlischt, wenn die Kochzonen gefahrlos berührt werden können.
Wenn die Restwärmeanzeigen leuchten, sollten Sie die Kochzonen und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. **Es besteht das Risiko von Verbrennungen und Brand.**

Schnellaufheiz-Funktion

Mit der Schnellaufheiz-Funktion [P] erhält die ausgewählte Kochzone einen Leistungsschub.
Wird diese Funktion aktiviert, arbeiten die Kochzonen 10 Minuten lang mit einer besonders starken Leistung. Die Schnellaufheiz-Funktion eignet sich besonders gut zum raschen Erhitzen einer großen Wassermenge zum Kochen von Nudeln, Spätzle usw..

- Schnellaufheiz-Funktion ein-/ausschalten:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswahl der Kochzone	Taste [0] drücken von Zone	[0] und die Kontrolllampe leuchtet
Schnellaufheiz-Funktion einschalten	Taste [P] drücken	[P]
Schnellaufheiz-Funktion ausschalten	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" oder drücken Sie auf [P]	von [P] nach [0] [9]

- Power-Management:

Das gesamte Kochfeld ist mit maximaler Leistung versorgt. Wenn die Schnellaufheiz-Funktion aktiviert ist, schaltet das Elektroniksystem automatisch die Leistungsstufe einer anderen Kochzone herunter, um die verfügbare Höchstleistung nicht zu überschreiten. Das Display für diese Kochzone blinkt einige Sekunden lang auf [9] und zeigt anschließend die verfügbare Maximalleistung an:

Ausgewählte Kochzone	**Die andere Kochzone:**	**(Beispiel: Leistungsstufe 9)**
[P] wird angezeigt	[9] wechselt auf [6] oder [8] je nach Kochzonentyp	

Timer

Der Timer kann gleichzeitig für alle Kochzonen benutzt werden, und dies mit verschiedenen Zeiteinstellungen (von 0 bis 99 Minuten) für jede Kochzone.

• Einstellung und Änderung der Gardauer: **Beispiel für 16 Minuten bei Leistungsstufe 7:**

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswahl der Kochzone	am Display [0] auswählen und drücken	[0] und die Kontrolllampe leuchtet
Leistungsstufe auswählen	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [7]	[7]
«Timer» auswählen	am Display [CL] drücken	[00]
Einheiten einstellen	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [6]	[0 leuchtet dauerhaft] [6 blinkt]
Die Einheiten bestätigen	am Display [06] drücken	[0 blinkt] [6 leuchtet dauerhaft]
Die Zehner einstellen	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [1]	[1 blinkt] [6 leuchtet dauerhaft]
Die Zehner bestätigen	am Display [16] drücken	[16]

Die Zeitdauer ist bestätigt und der Garvorgang beginnt.

• So beenden Sie die Gardauer vorzeitig: **Beispiel für 13 Minuten bei Leistungsstufe 7:**

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswahl der Kochzone	am Display [0] auswählen und drücken	[0] und die Kontrolllampe leuchtet
«Timer» auswählen	Taste [13] drücken	[13]
Die Einheiten deaktivieren	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [0]	[1 leuchtet dauerhaft] [0 blinkt]
Die Einheiten bestätigen	am Display [10] drücken	[1 blinkt] [0 leuchtet dauerhaft]
Die Zehner deaktivieren	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [0]	[0 blinkt] [0 leuchtet dauerhaft]
Die Zehner bestätigen	am Display [00] drücken	[00]

• Automatischer Stopp am Ende der Garzeit:
Sobald die ausgewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt im Anzeigefeld des Timers [00] und ein Signalton ertönt.
Zum Abstellen des Signaltons und des Blinkens drücken Sie einfach die Taste [00].

• Eieruhr-Funktion: **Beispiel für 29 Minuten:**

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Kochfeld aktivieren	am Display [0/I] drücken	die Kontrolllampen der Kochzonen leuchten
«Timer» auswählen	am Display [CL] drücken	[00]
Die Einheiten einstellen	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [9]	[0 leuchtet dauerhaft] [9 blinkt]
Die Einheiten bestätigen	am Display [09] drücken	[0 blinkt] [9 leuchtet dauerhaft]
Die Zehner einstellen	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [2]	[2 blinkt] [9 leuchtet dauerhaft]
Die Zehner bestätigen	am Display [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden hört die Kontrolllampe auf zu blinken.
Sobald die ausgewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt im Anzeigefeld des Timers [00] und ein Signalton ertönt.
Zum Abstellen des Signaltons und des Blinkens drücken Sie einfach die Taste [00]. Das Kochfeld schaltet sich aus.

Ankoch-Automatik

Alle Kochzonen sind mit einer "Ankoch-Automatik" ausgestattet. Die Ankoch-Automatik stellt die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

• Start:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswahl der Kochzone	am Display [0] auswählen und drücken	[0] und die Kontrolllampe leuchtet
Einstellung volle Leistung	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [9]	von [0] auf [9] fahren
Ankoch-Automatik	am Display auf dem "SCHIEBER" erneut [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Auswahl der Leistungsstufe	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER" auf [7]	[9] geht auf [8] [7]
(zum Beispiel « 7 »)		[7] blinkt mit [A]

• Ausschalten der Ankoch-Automatik:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswahl der Kochzone	[7] drücken von der Kochzone	[7] blinkt mit [A]
Auswahl der Leistungsstufe	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER"	von [1] auf [9]

Pause-Funktion

Diese Funktion unterbricht alle Kochvorgänge des Kochfelds und ermöglicht einen Neustart mit den gleichen Einstellungen.

• Pause-Funktion starten/beenden:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Pause aktivieren	drücken Sie die Taste "Pause/Wiederaufruf" für 2 Sek.	[II] wird angezeigt in den Kochzonen-Anzeigen
Pause beenden	drücken Sie die Taste "Pause/Wiederaufruf" 2 Sekunden lang drücken Sie ein weiteres Mal oder mfahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER"	die Pause-Kontrolllampe blinkt die Pause-Kontrolllampe erlischt

Wiederaufruf-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds (O/I) ist es möglich, die letzten Einstellungen erneut aufzurufen.

• Kochstufen aller Kochzonen (Leistung)

• Minuten und Sekunden der programmierten Timer für die betreffenden Kochzonen

Aufheiz-Funktion

Der Wiederaufrufvorgang geht wie folgt:

• Drücken Sie die Taste (O/I)

• Drücken Sie dann die Taste [II] innerhalb von 6 Sekunden

Die vorhergehenden Einstellungen sind aktiviert.

«Warmhalte »-Funktion

Bei Wahl dieser Funktion wird automatisch eine Temperatur von 70°C erreicht und beibehalten.
Dies verhindert das Überkochen und Einbrennen von Flüssigkeiten am Topfboden.

• Wählen Sie zum Aktivieren die Funktion «Warmhalten»:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswahl der Kochzone	am Display [0] auswählen und drücken	von [0] auf [9] oder [H]
Zum Einschalten	drücken Sie die Taste [U] am "SCHIEBER"	[U]
Zum Ausschalten	drücken Sie am ausgewählten Display [U]	[U]
	fahren Sie mit dem Finger auf dem "SCHIEBER"	von [0] auf [9] oder [H]

Diese Funktion kann unabhängig bei allen Kochzonen eingeschaltet werden.
Wird ein Topf von einer Kochzone genommen, die sich im "Warmhalte-" Modus befindet, bleibt die Funktion ca. weitere 10 Minuten aktiviert. Die maximale Warmhaltedauer beträgt 2 Stunden.

Verriegelung des Bedienfelds

Um die Änderung der Kochstufeneinstellungen insbesondere beim Reinigen zu vermeiden, oder um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten, kann das Kochfeld verriegelt werden (mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste [0/I]).

• Verriegeln:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Start	Drücken Sie die Taste [0/I]	[0] oder [H] an den Displays
Kochfeld verriegeln	gleichzeitig [P] und [0] drücken	keine Änderung
	am Display der rechten Kochzone	
	erneut am Display [0] drücken	[L] auf den Displays

• Entriegeln:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Start	Drücken Sie die Taste [0/]	[L] auf den Displays
In den 5 Sekunden nach dem Start:		
Kochfeld entriegeln	drücken Sie gleichzeitig auf [P] und	[0] oder [H] an den Displays
	[L] am Display der rechten Kochzone	
	die Taste [P] drücken	Keine Kontrolllampe an den Displays

Hinweise und Tipps zum Kochen

Topfqualität

Geeignetes Material:
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer Edelstahl. Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

Nicht geeignetes Material:
Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetische Böden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.
Die Hersteller geben in ihren Produktbroschüren immer an, ob diese für Induktion geeignet sind.so prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist:

- Gießen Sie etwas Wasser in einen Topf auf einer Induktions-Kochzone mit Kochstufe [9]. Das Wasser muss innerhalb kurzer Zeit erhitzt sein.
- Prüfen Sie, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt.

Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf Induktionskochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche zeigen keine Störungen des Geräts an und haben keinen Einfluss auf den Garvorgang.

Topfabmessungen
Die Kochzonen passen sich in einem bestimmten Maß automatisch der Bodengröße des Kochgeschirrs an. Allerdings muss der Kochgeschirrboden einen Mindestdurchmesser je nach Größe der Kochzone aufweisen.
Stellen Sie für eine optimale Nutzung des Kochfelds das Kochgeschirr stets mittig auf die Kochzonen.

Beispiele für Kochstufeneinstellungen
(die nachfolgenden Werte sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen	Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine
	Aufwärmen	Aufwärmen fertig zubereiteter Speisen
2 bis 3	Quellen	Reis, Pudding, Zuckersirup
	Auftauen	Getrocknetes Gemüse, Fisch, gefrorene Produkte
3 bis 4	Dämpfen, Dünsten,	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Suppen, Nudeln, frisches Gemüse
6 bis 7	Mittlere Kochstufe	Fleisch, Leber, Eier, Würste
	Köcheln	Gulasch, Rouladen, Kutteln
7 bis 8	Garen	Kartoffeln, Pommes, Waffeln
9	Frittieren, Braten	Steaks, Omelette, gebratene Speisen
	Wasser zum Kochen bringen	Wasser
P	Frittieren, Braten	Schnitzel, Steaks
	Wasser zum Kochen bringen	Große Wassermengen zum Kochen bringen

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
Reinigen Sie das Kochfeld nicht, solange die Glasoberfläche noch heiß ist.
Es besteht **Verbrennungsgefahr.**

- Wischen Sie leichte Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Wischen Sie das Kochfeld anschließend nur mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittel nach und trocknen Sie die Oberfläche danach gründlich ab.
- Hochkorrosive oder scheuernde Reinigungs- und Spülmittel, die Kratzer verursachen könnten, dürfen keinesfalls verwendet werden.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts niemals Geräte, die mit Hochdruck oder Druck arbeiten.
- Verwenden Sie keine Utensilien, die die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können.
- Töpfe und Pfannenböden müssen vor dem Aufsetzen trocken und sauber sein. Auf dem Keramik-Kochfeld oder am Topfboden dürfen sich keine Staubkörnchen befinden. Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über das Kochfeld, da dies zu Kratzern führt.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen wie Karamell, Marmelade usw. sofort, damit das Kochfeld nicht beschädigt wird.

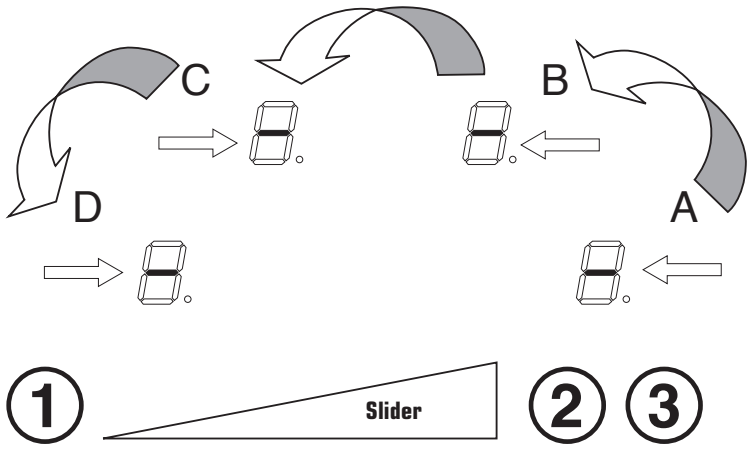
Störung - Was tun?

wenn das Symbol [E 4] erscheint:

- Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte führen Sie folgende Schritte aus:
  I) Wichtig: Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass sich nichts auf dem Kochfeld befindet.
  II) Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, indem Sie die Sicherung herausnehmen oder den Überlastschalter ausschalten
  III) Schließen Sie das Kochfeld wieder am Heizleiter an
  IV) Vorgang: nehmen Sie einen Topf mit ferromagnetischem Boden und einem Mindestdurchmesser von 16 cm

* Starten Sie den Vorgang innerhalb von 2 Minuten, nachdem Sie das Kochfeld an den Heizleiter angeschlossen haben

* benutzen Sie nicht das Sensorfeld [O/I]



V) Erster Schritt: löschen sie die bestehende Konfiguration

1) Drücken Sie Sensorfeld Nr. 2 und halten Sie es gedrückt
2) Das Symbol [-] erscheint an jedem Display
3) drücken Sie mit den Fingern der anderen Hand nacheinander schnell (innerhalb von 2 Sekunden) auf jedes [-] Display. Beginnen Sie dabei vorn rechts und gehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, als linksherum vor, wie beschrieben in der Abbildung (von a nach d). (Ein zweifacher "Signalton" bedeutet, dass ein Fehler aufgetreten ist. Beginnen Sie in diesem Fall einfach wieder bei Element 1).
4) Nehmen Sie Ihre Finger vom Sensorfeld und drücken Sie einige Sekunden lang erneut auf Sensorfeld 1, bis die Symbole [E] erscheinen.
5) Warten Sie, bis die Symbole [E] zu blinken aufhören.
6) Nach wenigen Sekunden werden alle [E] automatisch zu [C]. Die bestehende Einstellung wurde gelöscht.

VI) Zweiter Schritt: Neue Einstellung

1) Nehmen Sie einen Topf mit ferromagnetischem Boden und einem Mindestdurchmesser von 16 cm
2) Wählen Sie eine Kochzone aus. Drücken Sie dazu auf das entsprechende Display [C]
3) Setzen Sie den Topf auf die entsprechende Stelle
4) Warten Sie, bis sich das [C] in ein [-] umwandelt. Die ausgewählte Kochzone ist jetzt konfiguriert.
5) Gehen Sie diese Vorgehensweise für jede Kochzone durch, bei der ein [C] angezeigt wird.
6) Alle Kochzonen sind konfiguriert, sobald alle Anzeigen erloschen sind. Bitte verwenden Sie für den gesamten Vorgang immer den gleichen Topf. Stellen Sie für den Einstellvorgang keinesfalls mehrere Töpfe gleichzeitig auf die Kochzonen.

• Wenn [E 4] weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Das Kochfeld oder die Kochzone schaltet sich nicht ein:

- Vielleicht ist das Kochfeld nicht richtig an die Netzversorgung angeschlossen. Prüfen Sie bitte den Anschluss.
- Die Sicherung kann den Strom abgeschaltet haben. Prüfen Sie bitte die Sicherung.
- Die Verriegelung des Bedienfelds kann aktiviert sein. Entriegeln Sie das Bedienfeld.
- Auf dem Bedienfeld steht Wasser oder das Bedienfeld ist mit Fettspritzern bedeckt. Reinigen Sie das Bedienfeld.
- Es befindet sich ein Gegenstand auf einer Taste. Entfernen Sie den Gegenstand.

Das Bedienfeld zeigt [U] an:

- Es steht kein Topf auf der Kochzone.
- Der Topf ist nicht für Induktion geeignet.
- Der Kochgeschirrboden-Durchmesser ist zu klein.

Das Bedienfeld zeigt [C] oder [E] an:

- Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Eine oder alle Kochzonen sind ausgeschaltet:

- Das Sicherheitssystem hat ausgelöst.
- Sie haben längere Zeit vergessen, die Kochzone auszuschalten.
- Eine oder mehrere Sensortasten sind durch Gegenstände verdeckt.
- Der Topf ist leer und der Boden überhitzt.
- Das Kochfeld hat auch eine automatische Leistungsstufenreduzierung und einen auslösenden automatischen Überhitzungsschutz

Ständige Ventilation nach dem Ausschalten des Kochfelds:

- Dies ist keine Störung. Der Ventilator kühlt die elektronischen Bauteile weiterhin.
- Der Ventilator wird automatisch ausgeschaltet.

Die Ankoch-Automatik startet nicht:

- Die Kochzone ist noch immer heiß [H].
- Die höchste Leistungsstufe ist eingestellt [9].

Das Bedienfeld zeigt [L] an:

- Siehe hierzu das Kapitel “Verriegelung des Bedienfelds”.

Das Bedienfeld zeigt [U] an:

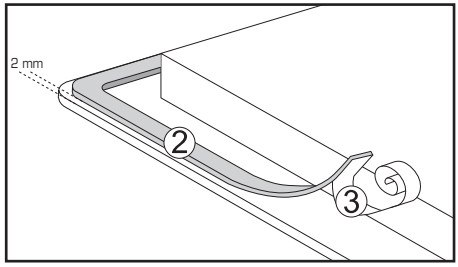
- Siehe hierzu das Kapitel “Warmhalten“.

Das Bedienfeld zeigt [II] an:

- Siehe hierzu das Kapitel “Pause“.

Montageanweisung

Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert und angeschlossen werden.
Das qualifizierte Fachpersonal, das die Installation vornimmt, muss dies gemäß den örtlichen Vorschriften und Standards tun.
So bringen Sie die Dichtung an:
Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät.
Die Installation muss sorgfältig und gemäß folgender Zeichnung durchgeführt werden.



Nehmen Sie die Schutzfolie von der Dichtung (3), und kleben Sie die Dichtung (2) 2 Millimeter von der äußeren Glaskante auf.

Einpassen - Einsetzen:

- Die Größe der Zuschnitte beträgt:

Referenz	Arbeidsplatte (mm) Weite x Tiefe
BIK-65	560 x 490
BIK-78	750 x 490

- Zwischen dem Kochfeld und der Wand oder den Seiten muss ein Abstand von 50 mm bleiben.
- Die Kochfelder sind in Klasse “Y” für Hitzeschutz eingestuft. Idealerweise sollte das Kochfeld mit sehr viel Platz auf jeder Seite installiert werden. An der Rückseite darf sich eine Wand, und an einer Seite eine hohe Einheit oder eine Wand befinden. Auf der anderen Seite darf keine Einheit und Abteilung höher als das Kochfeld stehen.
- Das Möbelstück oder die Halterung, in die das Kochfeld eingepasst wird, sowie die Möbelkanten, Laminatbeschichtungen und der Kleber zu deren Befestigung müssen Temperaturen bis 100 °C aushalten können.
- Die Kante der Wand muss hitzefest sein.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht auf einem Backofen, der keinen Ventilator besitzt, und nicht auf einem Geschirrspüler.
- Lassen Sie unbedingt unter dem Boden des Kochfeldgehäuses einen Platz von 20 mm

frei, damit einen gute Luftzirkulation zu den elektronischen Bauteilen gesichert ist.
- Befindet sich unter dem Kochfeld ein Geschirrwagen, dürfen sich darin keine brennbaren Gegenstände befinden (zum Beispiel: Spraydosen) oder nicht-hitzefeste Gegenstände.
- Um den Ausschalterrand zu schützen, bringen Sie bitte eine Lackschicht oder ein spezielles Dichtmittel auf. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die mit dem Kochfeld mitgelieferte selbstklebende Dichtung angebracht wird, da sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Einbaumöbel verhindert. Diese Dichtung garantiert in Verbindung mit glatten Arbeitsflächen eine korrekte Abdichtung.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und der darüber befindlichen Abzugshaube muss gemäß den Angaben des Abzughaubenherstellers eingehalten werden. Hat der Hersteller dazu keine besonderen Angaben gemacht, lassen Sie bitte mindestens 760 mm frei.
- Das Anschlusskabel sollte jederzeit frei von (mechanischen) Behinderungen nach der Installation sein.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.
- Nach dem Einbau muss ein Schutz vor Spannung führenden Teile sichergestellt sein.
- Die erforderlichen Daten für den Anschluss befinden sich auf den Aufklebern auf dem Kochfeldgehäuse neben dem Anschlusskasten.
- Schließen Sie das Gerät mit einer Vorrichtung an die Netzversorgung an, die es ermöglicht, an allen Polen von der Netzversorgung abzuklemmen. Die Kontaktöffnungsbreite muss dabei mindestens 3 mm betragen, d.h. es muss ein Leitungs-Ausschalter/Überlastschalter oder ein Masseunterbrecher sein.
- Der elektrische Stromkreis muss vom Netz durch entsprechende Vorrichtungen getrennt sein, zum Beispiel: Überlastschalter, Sicherungen oder Unterbrecher.

Achtung!
Die Anschlussspannung dieses Herds beträgt 230 V 50 Hz. Das Gerät darf nur an ein Netz mit dieser Spannung angeschlossen werden. Immer die Schutzleiterverbindung sicherstellen. Bitte halten Sie sich an das Anschlussdiagramm. Der Anschlusskasten befindet sich darunter an der Rückseite des Kochfeldgehäuses. Benutzen Sie einen mittelgroßen Schraubendreher, um die Abdeckung abzunehmen. Setzen Sie den Schraubendreher in die Schlitze ein und öffnen Sie die Abdeckung.

Netzversorgung	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Schutzkaliber
230V~1P+N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~2P+2N 50Hz	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berechnet mit gleichzeitigem Faktor gemäß Standard TN 60 335-2-6/1990

Konfigurationen einstellen:
Benutzen Sie für die verschiedenen Anschlussarten die Messingbrücken im Kasten neben dem Anschluss

Monophase 230V~1P+N (nicht für die Niederlande!)
Setzen Sie die 1. Brücke zwischen Klemme 1 und 2, die 2. Brücke zwischen Klemme 3 und 4. Schließen Sie das Erdungskabel an die Klemme "Erde" an, den Neutralleiter N an Klemme 3 (oder 4), und den Phasenleiter L an eine der Klemmen 1 oder 2 an.

Biphase 400V~2P+N
Setzen Sie eine Brücke zwischen Klemme 3 und 4. Schließen Sie das Erdungskabel an die Klemme "Erde" an, den Neutralleiter N an Klemme 3 (oder 4), und den Phasenleiter L1 an die Klemme 1 und den Phasenleiter L2 an die Klemme 2 an.

Biphase 230V~2P+2N
Schließen Sie L1 an Klemme 1, L2 an Klemme 2, N1 an Klemme 3, N2 an Klemme 4 und das Erdungskabel an die Klemme "Erde" an

Achtung! Stellen Sie sicher, dass Sie die Kabel und Brücken korrekt anschließen. Ziehen Sie die Schrauben gut fest. Bitte stellen Sie vor dem Anschluss unbedingt sicher, dass Sie die Phase(n), den Neutralleiter und das Erdkabel an der Netzleitung finden. Hinweis: die Brücken zwischen den Klemmen 4-5 und zwischen den Klemmen 1-2 wurden bei einer werkseitigen Prüfung installiert.

Boretti haftet nicht für Schäden oder Unfälle jeglicher Art, die sich durch einen falschen Anschluss ergeben oder durch die Nutzung des Geräts, wenn es nicht geerdet war oder mit einem defekten Erdungsanschluss ausgestattet war.

Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.

Wichtig: Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

Summary

Safety
Precautions before using 58
Using the appliance 58
Precautions not to damage the appliance 58
Precautions in case of appliance failure 59
Other protections 59

Description of the appliance
Technical characteristics 60
Control panel 60

Use of the appliance
Display 61
Ventilation 61

Starting-up and appliance management
Before the first use 61
Induction principle 61
Sensitive touch 61
Power selection zone “slider” and timer setting zone 62
Starting-up 62
Pan detection 63
Residual heat indication 63
Booster function 63
Timer 64
Automatic cooking 65
Pause function 65
Recall function 65
« Keep warm » function 66
Control panel locking 66

Cooking advices
Pan quality 67
Pan dimension 67
Examples of cooking power setting 67

Maintenance and cleaning 68

What to do in case of a problem 68

Installation instructions 70

Electrical connection 71

Environment preservation 73

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by installation and/or connection errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively manufactured for the cooking of food. Any other domestic, commercial or industrial use is prohibited.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect the hob to the power supply.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: Steam may damage the electronic parts.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Be careful when using grease or oils: these may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot pots or pans.
- Magnetically sensitive objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, the object may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is could become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Precautions not to damage the appliance

- Raw or damaged pot or pan bottoms (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic glass.
- Avoid hitting the edges of the glass with objects.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty pots or pans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful not to burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded

appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee a correct ventilation.
- Never put any inflammable object into the drawer situated under the vitroceramic hob.
- The drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure
- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical power supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections
- Ensure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan has to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from your doctor before using this appliance.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE ACCESSORIES TO HEAT PANS WHICH ARE NOT ADAPTED TO INDUCTION.
RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE HOB.

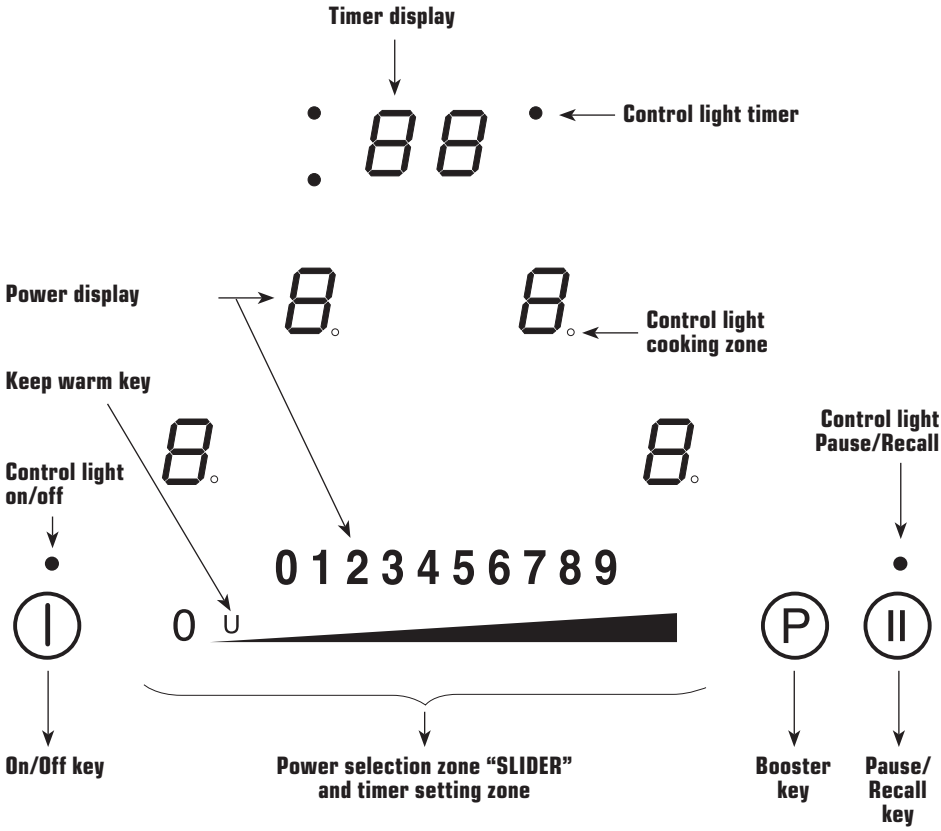
Description of the appliance

Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone	Diameter	Nominal Power*	Booster Power*
BIK-65	7400 W	Front left	200 mm	2000 W	2400 W
		Rear left	160 mm	1100 W	1500 W
		Rear right	200 mm	2000 W	2400 W
		Front right	160 mm	1100 W	1500 W
BIK-78	7400 W	Front left	200 mm	2000 W	2400 W
		Rear left	160 mm	1100 W	1500 W
		Rear right	200 mm	2000 W	2400 W
		Front right	160 mm	1100 W	1500 W

* Average measured power. According to the form, size and quality of the pan, the maximum measured power can exceed these figures.

Control panel



Use of the appliance

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Pause	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

Starting-up and appliance management

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (you can verify it with a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Excluded are: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a pan with too small a diameter the induction zone will not work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

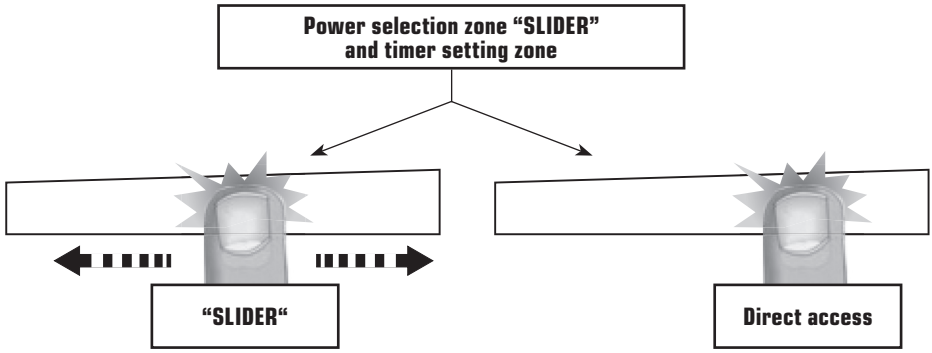
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of general use press only one key at the same time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

• Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	press key [O/I]	[O] are blinking
To stop	press key [O/I]	nothing or [H]

• Start up / switch off a heating zone:

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [O] selected	[O] and control light on
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[O] to [9]
To stop	slide to [O] on "SLIDER"	[O] or [H]
	or press on [O]	[O] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before removing of the pan.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burns and fire.

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.
The booster function is perfect to heat up rapidly big quantities of water, cooking of pasta's, etc.

- Start up / Stop the booster function:

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	press key [0] from the zone	[0] and control light on
Start up the booster	press key [P]	[P]
Stop the booster	slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
	or press on [P]	[9]

- Power management:

The whole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone in order not to exceed the maximum power available. The display of the zone where the power is reduced will blink on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

Heating zone selected	**The other heating zone:**	**(example: power level 9)**
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone	

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

• Setting and modification of the cooking time : **Example for 16 minutes at power 7 :**

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [6]	[0 fixed] [6 blinking]
Valid the units	press display [06]	[0 blinking] [6 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [6 fixed]
Valid the tens	press display [16]	[16]

The time is confirmed and the cooking starts.

• To stop the cooking time: **Example for 13 minutes at power 7 :**

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select « Timer »	press key [13]	[13]
Deactivate the units	slide on the "SLIDER" to [0]	[1 fixed] [0 blinking]
Valid the units	press display [10]	[1 blinking] [0 fixed]
Deactivate the tens	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [0 fixed]
Valid the tens	press display [00]	[00]

• Automatic stop at the end of the cooking time:
As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

• Egg timer function : **Example for 29 minutes :**

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	press display [0/I]	zone control lights are on
Select« Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Valid the units	press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Valid the tens	press display [29]	[29]

After a few seconds the control light stops with blinking.
As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

• Start-up :

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Full power setting	slide on the "SLIDER" to [9]	pass from [0] to [9]
Automatic cooking	re-press on display "SLIDER" [9]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the "SLIDER" to [7]	[9] pass to [8] [7] [7] is blinking with [A]

• Switching off the automatic cooking :

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	press [7] from the zone	[7] blinking with [A]
Power level selection	slide on the "SLIDER"	[1] to [9]

NL
FR
D
EN

Pause function

This function brakes all the hob's cooking activity and allows restarting with the same settings

• Startup/stop the pause function :

Action	**Control panel**	**Display**
Engage pause	press "Pause/Recall" key during 2s	displays [II] in the heating zone displays
Stop the pause	press "Pause/Recall" key during 2s press an other touch or slide on the "SLIDER"	pause control light is blinking pause control light is off

Recall Function

After switching off the hob (O/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key [O/I]
- Then press the key [II] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

« Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

• To engage, to start the function « Keep warm » :

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
To engage	press on key [U] on the "SLIDER"	[U]
To stop	press on display [U] selected	[U]
slide on the "SLIDER"		[0] to [9] or [H]

This function can be started independently on all the heating zones.
When the pan is taken of the cooking zone which is in "Keep warm" mode, the function remains active during approximately 10 minutes. The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of the cooking zones, in particular during cleaning, or to avoid children accidentally turning on the appliance, the control panel can be locked (with exception to the On/ Off key [0/I]).

• Locking :

Action	**Control panel**	**Display**
Start	press on key [0/I]	[0] or [H] on displays
Hob locking	press simultaneously [P] and [0] from the right zone display	no modification
	re-press on display [0]	[L] on displays

• Unlocking :

Action	**Control panel**	**Display**
Start	press on key [0/I]	[L] on displays
In the 5 seconds after start :		
Unlocking the hob	press simultaneously [P] and [L] from the right zone display	[0] or [H] on displays
	press on key [P]	no light on the displays

Cooking advices

Pan quality

Adapted materials :
steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials :
aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction technology.
To check if pans are compatible :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- Check if a magnet sticks to the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

Pan dimension
The cooking zones will, to a certain limit, automatically adapt to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

NL
FR
D
EN

Examples of cooking power setting
(the values below are indicative)

1 to 2	Melting	Sauces, butter, chocolate, gelatine
	Reheating	Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering	Rice, pudding, sugar syrup
	Defrosting	Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking	Meat, lever, eggs, sausages
	Simmering	Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting	Steaks, omelettes, fried dishes
	Boiling water	Water
P	Frying, roasting	scallops, steaks
	Boiling water	Boiling significant quantities of water

Maintenance and cleaning

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot due to risk of burn.

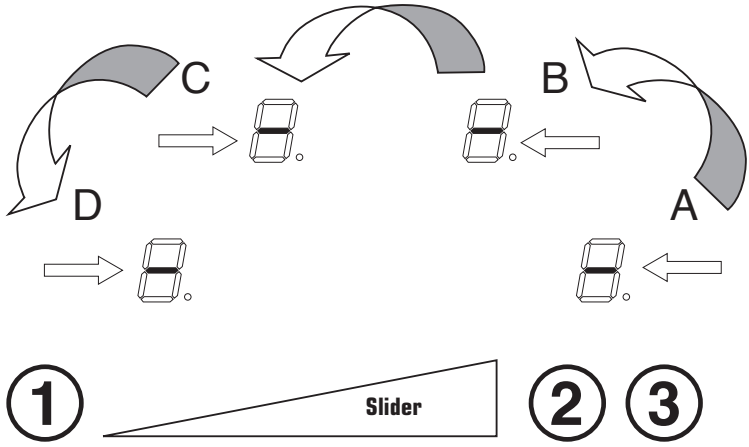
- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must absolutely be avoided at all times.
- Do not ever use any steam-driven or pressured appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough pans across the glass will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately to prevent the surface being damaged.

What to do in case of a problem

When the symbol [E 4] appears :

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :
  I) Important : before you start, make sure there is nothing on the hob
  II) Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug, fuse or turning the circuit breaker off
  III) Reconnect the table to the grid
  IV) Procedure : take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm

* start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
* don't use the [O/I] touch



V) First step : cancel the existing configuration

1) Press the touch n°2 and hold down
2) The symbol [-] will appear on each display
3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [-] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d). (A double "beep" means an error occured. If so, start again from item 1).
4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 for a few seconds, until blinking [E] symbols appear.
5) Wait until [E] symbols stop blinking.
6) After a few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

VI) Second step : new setup

1) Take a ferromagnetic pot with a minimum diameter of 16 cm
2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [C] display
3) Place the pot on the area to be set
4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected cooking zone is now configured.
5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.
Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob could badly connected on the electrical network. Check the connection.
- The protection fuse might have cut-off the power. Check the fuse.
- The lock for the control might be activated. Unlock the control.
- The touch control might be covered with grease or water. Clean the touch control.
- An object is put on a key. Remove the object.

The control panel displays [U] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [C] or [E] :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter “Keep warm“.

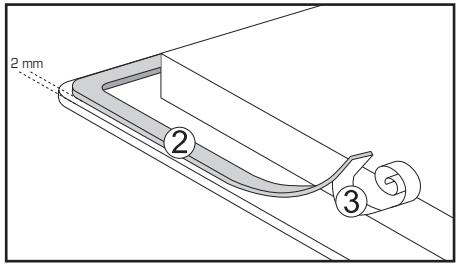
The control panel displays [II] :

- Refer to the chapter “Pause“.

Installation instructions

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the local legislation and standards.

How to fix the gasket:
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
This installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Reference	Worktop cut-out (mm) Width x Depth
BIK-65	560 x 490
BIK-78	750 x 490

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods or edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob above a non ventilated oven or dishwasher.

- Ensure a space under the bottom of the hob casing of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.

- If a drawer is placed under the hob, avoid placing flammable objects in this drawer (for example: sprays) or non heat-resistant objects.

- To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.

- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.

- The connection cord should be free of (mechanical) constraints after installation, at all times.

Electrical connection

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician whom is aware of the local regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The necessary data for connection are on the stickers placed on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omni polar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Caution!

This appliance is only to be connected to a network 230 V~ 50 Hz.
Always connect the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath, at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phase + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~2P+2N 50Hz	2 Phase + 2N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard TN 60 335-2-6/1990

Connection of the hob

Setting up the configurations:
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next to the terminal

Monophase 230V~1P+N
(not for the Netherlands!)
Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 3 and 4.
Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 3 (or 4), the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N
Put a bridge between terminal 3 and 4.
Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 3 (or 4), the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Biphase 230V~2P+2N
Attach L1 to terminal 1, L2 to terminal 2, N1 to terminal 3, N2 to terminal 4 and earth to terminal "earth"

Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges. Tighten the screws properly. Before making the connection, we strongly advise you to locate the phase(s), neutral and earth on the mains. Note: the bridges between terminals 4-5 and between terminals 1-2 were installed during the factory check.

Boretti cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:
Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900-2352673 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium